MODE D'EMPLOI

CUIT VAPEUR

SK1F

www.primo-elektro.be

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200
horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d’achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l’expiration de celle-ci.

3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n’est plus valable en cas de défaut d’utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l’objet d’une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d’un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s’adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

TEL : .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

PRECAUTIONS

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, respectez toujours les règles de sécurité élémentaires.
Lisez attentivement les instructions ci-dessous.
Ne touchez jamais les parties chaudes. Utilisez les poignées de l'appareil. Si vous enlevez le couvercle ou une des marmites, utilisez des gants de cuisine afin d'éviter des brûlures.
N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base de l'appareil, afin d'éviter le risque d'électrocution.
Surveillez attentivement si l'appareil serait utilisé par un enfant, ou en présence d'un enfant
Retirez la fiche de la prise de courant si vous n'utilisez pas l'appareil ou avant que vous ne le nettoyiez. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment refroidi avant d'enlever ou de remettre des pièces.
N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou la fiche seraient endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas normalement, s'il est tombé ou endommagé d'une manière quelconque. Apportez alors l'appareil à votre marchand pour une révision ou une réparation.
N'utilisez jamais des pièces qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant : l'utilisation des pièces inappropriées pourrait vous exposer à des dangers.
N'utilisez pas l'appareil en plein air.
Veillez à ce que le cordon de votre appareil ne s'accroche jamais sur le bord de la table ou sur le plan de travail et à ce qu'il n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une cuisinière chaude, dans un four à micro-ondes, dans un four chauffé ou sous une armoire.
Soyez extrêmement prudent si vous déplacez l'appareil lorsqu'il y a de l'eau chaude, de la nourriture ou un autre liquide dedans.
Utilisez l'appareil seulement pour le but pour lequel il est conçu.
N'utilisez jamais l'appareil dans les environs de vapeurs explosives ou inflammables.
Il importe d'être prudent en ouvrant le couvercle afin d'éviter des brûlures, laissez dégoutter l'eau dans le cuiseur de vapeur.
L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et n'est pas conçu pour un but commercial ou industriel. Ne l'utilisez que pour la fonction décrite dans ce mode d'emploi, dans le cas contraire la garantie sera annulée.
N'ouvrez jamais la base de l'appareil. La base ne contient pas des pièces détâchées que vous pouvez réparer ou remplacer vous-même.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéfi cier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisantion de l'appareil.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈSVENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

USAGE

Cuire avec un seul plat de vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau nécessaire. Ne dépassez jamais le niveau maximum.
2. Placez un bac à gouttes sur la base.
3. Mettez des épices sur la toile métallique au centre du bac. Ainsi vous ajoutez du goût à votre nourriture.
4. Mettez votre nourriture dans le plat de vapeur, placez le couvercle de sorte que plusieurs poignées se trouvent les uns sur les autres et les onglets du couvercle s'adaptent dans les ouvertures du plat de vapeur.
5. Placez le plat de vapeur sur la base. Mettez la fiche dans la prise de courant et programmez le temps désiré, 60 minutes au maximum. A la fin de la cuisson à la vapeur vous entendrez un signal sonore, la lampe témoin s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible qu'il y a encore un peu de l'eau dans le réservoir.
Note: si la cuisson à la vapeur est moins de 15 minutes, mettez la minuterie d'abord au-delà de 15 minutes et
faites-la tourner dans le sens opposé jusqu'au temps désiré.
6. Dans le cas où vous utilisez le plat pour le riz, mettez le riz, l'eau et les épices directement dans le plat. Remplissez le réservoir d'eau de votre steamer jusqu'à la quantité indiquée.
7. Le plat pour le riz peut aussi servir pour la cuisson des légumes, d'autres sortes de nourriture avec sauce, du poisson dans de l'eau ou pour réchauffer des produits déjà préparés.
Note: il est à conseiller d'utiliser toujours le bac à gouttes si vous n'utilisez pas le plat pour le riz. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture se mêlent à l'eau et s'évaporent à nouveau. Les jus rassemblés peuvent être utilisés pour vos sauces ou potages.

La cuisson avec trois plats de vapeur

Chacun des plats de vapeur permet de préparer des produits différents simultanément. Si vous préparez des produits avec un temps de préparation différent, mettez le produit qui exige plus de temps pour cuire à la vapeur dans le plat inférieur. Si la minuterie indique le temps nécessaire pour l'autre produit, vous enlevez le couvercle avec un gant de cuisine. Placez l'anneau de support sur le plat inférieur et mettez le plat de vapeur supérieur au-dessus. Fermez le couvercle et continuez la cuisson à la vapeur.
Utilisez le plat inférieur pour cuire de la viande, du poisson et de la volaille. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture dégouttent sur les autres produits.

Pour le meilleur résultat, cuisez le riz dans le plat inférieur. Mettez le riz dans le plat supérieur si vous le cuisez ensemble avec de la viande, du poisson ou de la volaille. Si la minuterie est encore en marche, mais s'il n'y a plus de vapeur qui sort des trous, il faut contrôler le réservoir d'eau. Il est bien possible que vous devez ajouter encore une demi-tasse d'eau.

NETTOYAGE

Plats, couvercle et bac à gouttes: lavez-les dans de l'eau avec un peu de détergent et essuyez-les soigneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans le lave-vaisselle, mais uniquement sur le panier supérieur.
Réservoir d'eau:
Versez de l'eau chaude avec un détergent doux dans le réservoir. Nettoyez avec une brosse douce ou un chiffon. Rincez profondément avec de l'eau chaude.
La résistance: après un certain période d'usage la résistance peut être entartrée.
Procédez comme suite pour la nettoyer:
Ne mettez pas de pièces sur la base.
Remplissez le réservoir avec du vinaigre jusqu'au maximum.
Mettez la fiche dans la prise de courant et mettez la minuterie à 20 minutes.
Veillez à ce que la solution ne déborde pas.
Si vous entendez le signal sonore et la lampe témoin s'éteint, vous devez retirer la fiche de la prise et déverser le vinaigre du réservoir.
Rincez le réservoir à fond avec de l'eau chaude et utilisez une brosse douce pour récurer la résistance.
L'intérieur du réservoir d'eau et le bac à gouttes peuvent se décolorer si vous utilisez des épices à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal.
L'extérieur de la base:
Nettoyez l'extérieur et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les minutieusement. Ne jamais mettre la base dans de l'eau ou un autre liquide.
Note: N'utilisez pas de décolorant ou de nettoyant mordant pour nettoyer n'importe quelle pièce de l'appareil.

CONSEILS POUR UN MEILLEUR GOÛT

Par l'ajoute des épices sur la grille, vous pouvez donner plus de goût sans l'addition de sel.
Vous pouvez ajouter ½ à 3 cuillères à thé d'épices séchées. Si vous employez des épices fraîches, il faut d'abord hacher les feuilles et tripler la quantité.
Mouillez le grillage avant d'ajouter les épices, afin d'éviter que les petites épices tombent.

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR

LEGUMES

PRODUIT	SORTE	QUANTITE	TEMPS DE CUISSON	NIVEAU D'EAU	SUGGESTIONS
Pommes de terre	Fraîches	18-24 petites ou en pièces	25-28 minutes	Min	
Pois	Frais Surgelés	600 grammes 600 grammes	17-20 minutes 20-23 minutes	Min	Remuer à la moitié
Carottes	Fraîches Surgelées	600 grammes 600 grammes	28-30 minutes 30-32 minutes	Min	Remuer à la moitié
Chou-fleur	Frais Surgelé	600 grammes 600 grammes	22-25 minutes 20-22 minutes	Min	
Haricots verts	Frais Surgelés	500 grammes 500 grammes	40-45 minutes 32-35 minutes	Max	Remuer à la moitié
Choux de Bruxelles	Frais Surgelés	600 grammes 600 grammes	28-30 minutes 26-28 minutes	Min	Remuer à la moitié
Epinards	Frais Surgelés	350 grammes 350 grammes	10-12 minutes 20-22 minutes	Min	Remuer à la moitié
Asperges	Fraîches Surgelées	600 grammes 600 grammes	16-20 minutes 18-22 minutes	Min	Mettez les asperges en croix dans le plat

VIANDE

PRODUIT	SORTE	QUANTITE	TEMPS DE CUISSON	NIVEAU D'EAU	SUGGESTIONS
Poulet	Filet Pièces avec os	500 grammes 750 grammes	18-20 minutes 40-45 minutes	Min Max	Assaisonner avec des épices de poulet, curry, etc.
Saucisson	Knack Francfort	600 grammes 600 grammes	13-15 minutes 18-20 minutes	Min	Percer avec une fourchette avant la préparation

POISSON

PRODUIT	SORTE	QUANTITE	**TEMPS DE CUISSON**	**NIVEAU D'EAU**	SUGGESTIONS
Filet	Frais Surgelé	400 grammes 400 grammes	12-15 minutes 9-10 minutes	Min	Assaisonner avec des épices de poisson, de la moutarde sèche, d'essence de citron
Moules	Fraîches	600 grammes	10-12 minutes	Min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson
Crevettes	Fraîches	500 grammes	9-10 minutes	Min	
Crustacés	Frais	400/600 grammes	10-12 minutes	Min	
Homard	Surgelé	3 pièces +/- 250 g	28-30 minutes	Min	
Coquille Saint-Jacques	Frais	500 grammes	11-12 minutes	Min	
Darne de saumon	Fraîche	400/600 grammes	16-18 minutes	Min	

AUTRES

PRODUIT	SORTE	QUANTITE	**TEMPS DE CUISSON**	**NIVEAU D'EAU**	SUGGESTIONS
Riz	Blanc Complet	300grammes + 4,5 dl d'eau pour 3 personnes	35 minutes 45 minutes	Max Max	Remuer vers la moitié du temps de cuisson + laisser s'égoutter
Pâtes	Spaghetti	180 grammes + 6 dl d'eau pour 3 personnes	28-30 minutes	Min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson
Oeufs	Durs Mollets	8 pièces 8 pièces	20 minutes 11 minutes	Min	
Pommes	Fraîches	6 (grandeur normale)	24-28 minutes	Min	
Réchauffer viande, pâtes ou légumes		3-4 personnes	20-30 minutes	Min	Remuer une fois